

# Schokotöpfchen

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/11/19/schokotöpfchen/](https://happy-mahlzeit.com/2020/11/19/schokotöpfchen/)

## Zutaten für 12 Personen:

- 300 g Bitterschokolade mit 70% Kakao
- 200 g Butter
- 1 Prise Meersalz
- 300 g + 2 EL feiner Rohrohrzucker
- 5 Eier
- 8 Clementinen
- 12 TL Crème fraîche

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die in Stücke gebrochene Schokolade mit der Butter und 1 Prise Meersalz in eine hitzebeständige Schüssel geben. Diese auf einen Topf mit leicht siedendem Wasser setzen und Schokolade und Butter unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen. Anschließend 15 Minuten abkühlen lassen.

In einer weiteren Schüssel 300 g Zucker und die Eier schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die flüssige Schokolade dazugießen. Auf 12 ofenfeste Tassen oder kleine Auflauf-Förmchen verteilen und auf ein großes, tiefes Backblech stellen. Das Blech bis zur halben Höhe der Tassen/Förmchen mit kochendem Wasser auffüllen. Die Schokotöpfchen so im Wasserbad ca. 25 Minuten garen und vor dem Servieren mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Für den Sirup den ausgepressten Clementinensaft durch ein Sieb in einen Topf geben. 2 EL Zucker dazu und alles 15 Minuten köcheln lassen, bis der Saft eindickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Schokotöpfchen mit dem Sirup und der Crème fraîche servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies Weihnachten